

献 立
Menu

箸 付 Starter	カブの冷たいスープ 海ぶどう パンのスプーン <i>Chilled turnip soup, Sea grapes, Bread spoon</i>
前 菜 Appetizer	秋鯖松前小袖すし 新生姜 <i>“Matsumae-style” Autumn mackerel pressed sushi, Young ginger</i> 鱧栗麩依揚 椎茸海老いこみ焼 <i>Deep-fried pike conger and chestnut fu roll, Grilled shiitake stuffed with shrimp</i> 鶏味噌松風焼 真蛸柔らか煮 絹かつぎ雲丹 <i>Grilled chicken loaf with miso, Simmered Octopus, Steamed potato with sea urchin</i> 新銀杏 赤こんにゃく <i>Fresh ginkgo, Red konjac</i>
吸 物 Soup	土瓶蒸し <i>Dobin mushi (Japanese teapot broth)</i> 鱧 松茸 三つ葉 酢立 <i>Pike conger, Matsutake mushrooms, Mitsuba, Sudachi citrus</i>
造 里 Sashimi	1.イセエビ アラ <i>Japanese spiny lobster, Ara</i> 2.戻りカツオ 皮ハギ 本鮪 <i>Bonito, Filefish, Bluefin tuna</i> あしらい物一式 本山葵 土佐醤油 <i>Garnish set, Wasabi and Tosa-soy sauce</i>
名 物 Specialty	鶏水炊き <i>MIZUTAKI chicken pot</i> 阿波地鶏 玉葱 <i>Awa-jidori chicken and onion</i>
焼 物 Grilled dish	子持ちアユ塩焼 かぼす <i>Salt-grilled ayu with roe, Kabosu</i> バルサミコソース マイクロリーフ <i>Balsamic sauce, Microgreens</i>
揚 物 Deep-fried dish	富士山サーモン小麦揚 <i>Fried “Mt. Fuji” salmon coated with wheat flour</i> 千両茄子 松茸 おくら 雪塩 <i>Senryo eggplant, Matsutake mushroom, okra, Snow salt</i> イタリアンパセリ 甘八丁味噌 <i>Italian parsley, Sweet Hatcho miso</i>
強 肴 Entrée	特撰近江牛ひれ肉炭火烧 <i>Premium Omi beef fillet, charcoal-grilled</i> 賀茂蓮根 フルーツとまと 青菜梗 <i>Kamo lotus root, Fruit tomato, Bok choy stems</i> 本山葵 ゴールデンマスタード 醤油たれ <i>Fresh wasabi, Golden mustard, Soy-based sauce</i>
食 事 Rice	一、水たきの雑炊 玉子 三つ葉 <i>Rice porridge (beaten egg and wild chervil)</i> 二、零余子ごはん いくら 振り柚子 <i>Steamed rice with mukago (yam bulbs), salmon roe, and grated yuzu</i>
添え物 Pickles	五種盛り <i>Five assorted pickles</i>
水菓子 Dessert	柿釜 <i>Persimmon shell</i> 栗、大納言あずき、白玉 <i>Chestnut, Dainagon azuki bean, Shiratama mochi</i> シャインマスカット 梨 <i>Shine Muscat grapes, Pear</i>

尚、当日の材料によりメニュー変更もございます
The menu may vary slightly depending upon the available of fresh ingredients